



BOEUF PICADILLO

par le Chef David Cocker

UTILISE : BOEUF HACHÉ MAIGRE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

1 lb (454 g) de bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737), congelé
2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive
1 oignon jaune moyen, coupé en dés
1/2 tasse (125 mL) de pois verts
2 carottes, coupées en cubes
4 gousses d'ail, finement hachées 1/2 poivron, coupé en dés
1 c. à table (15 mL) de cumin moulu
3 petites pommes de terre, coupées en dés
3/4 tasse (180 mL) de vin blanc sec
3 c. à table (45 mL) de câpres, égouttées
1 c. à thé (5 mL) de sauge fraîche, finement hachée
16 oz (475 mL) de sauce tomate
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Dans une poêle de taille moyenne, faire dorer le bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven pendant quelques minutes avec un soupçon de cumin et de poivre; retirer de la poêle à l'aide d'une cuillère trouée.

Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux et faire cuire l'oignon en dés jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter l'ail haché et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit presque doré.

Incorporer le poivron, les pommes de terre et les carottes et faire cuire pendant environ 5 minutes.

Ajouter le bœuf haché, la sauge et le vin, et faire réduire le liquide à feu moyen pendant 5 à 6 minutes.

Ajouter la sauce tomate, les petits pois et les câpres. Continuer la cuisson à feu moyen, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.